

عنوان مقاله:

تغییر فرمولاسیون نان حجیم به منظور بهبود کیفیت و ماندگاری

محل انتشار:

چهارمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

عاطفه قربانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی تجن

محمدعلی سحری - دکترای مهندسی صنایع غذایی، استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

رویا آفاقلی زاده - دکترای مهندسی صنایع غذایی، دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

با توجه کیفیت و ماندگاری پایین نان های حجیم و ضایعات فراوان این نان در ایران، تاثیر شکر، روغن، امولسیفایر، شیرخشک، صمغ و اسانس، بر کیفیت و ماندگاری نان های حجیم مورد آزمایش قرار گرفت. در این تحقیق خواص فیزیکی شیمیایی و آزمون های رiolوژیکی روی آرد انجام شد. نتایج نشان داد که افزودن 2 درصد روغن، 2 درصد شکر، 1/0 درصد اسانس دارچین و 1 درصد صمغ عربی به فرمول نان (نمونه 1)، باعث کاهش معنیداری در نیروی برشی، فشار و نفوذی نسبت به شاهد گردید و این نمونه از نظر رنگ و ویژگی پوسته، شکستگی و پارگی، حفره دار بودن و دانهای بودن مغز، رنگ مغز، عطر و بو، قابلیت جویدن و بافت، کیفیت بهتری داشت. اما تفاوت معنی داری از نظر حجم، تناسب شکل، یکنواختی پشت و مزه با شاهد نداشت. همچنین افزودن 2 درصد شیرخشک به فرمول (نمونه 2) باعث کاهش معنیداری در سایر ویژگی ها به جز حجم، تناسب شکل، یکنواختی پشت، شکستگی و پارگی شد. کیفیت کلی نمونه 2 با شاهد در روز اول بعد از پخت تفاوت معنیداری نداشت، اما در روزهای سوم و پنجم کیفیت بهتری نسبت به شاهد نشان داد. در آخر هم افزودن 4/0 درصد امولسیفایر به فرمول (نمونه 3)، باعث کاهش معنیداری در نیروی برشی و نفوذی نان نسبت به شاهد شد. اما افزایش معنی داری از نظر نیروی فشار تنها در روز پنجم بعد از پخت بین این نمونه و شاهد مشاهده شد و نمونه 3 خواص ارگانولپتیکی بهتری (به جز یکنواختی پشت) داشت. از نظر آماری، کیفیت کلی، بافت و قدرت حفظ کیفیت نمونه 3 در روز اول، سوم و پنجم بهتر از شاهد بود.

کلمات کلیدی:

کیفیت و ماندگاری، نان حجیم، تغییر فرمولاسیون نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/649124>

